

<b>Artikel</b>	<b>TK MINI MUFFINMIX 126x19G DEWI</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65006094</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Feinbackware aus Rührmasse mit Schokotropfen (16%)/Zitronengeschmack, dekoriert mit Hagelzucker, fertig gebacken, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	126 x 19
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Karton
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: DeWi Back Handels GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, IFS Broker
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Zutaten Sorte Schoko: Zucker, 16% Schokoladentropfen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter), VOLLEI, Wasser, Stärke, pflanzliche Öle (Raps, Palm), WEIZENMEHL, MODIFIZIERTE STÄRKE (GLUTEN), VOLLEIPULVER, VOLLMILCH, MAGERMILCHPULVER, Aprikosenkernmehl, WEIZENQUELLMEHL, Maisquellmehl, Reisspeisegrieß, SÜSSMOLKENPULVER, Glukosesirup, MILCHEIWEISS, Speisesalz, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat, E341 Calciumphosphate; Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aromen. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja, Sesam und Lupinen enthalten. Zutaten Sorte Zitrone: Zucker, VOLLEI, Wasser, Stärke, pflanzliche Öle (Raps, Palm), WEIZENMEHL, Hagelzucker, MODIFIZIERTE STÄRKE (GLUTEN), VOLLEIPULVER, VOLLMILCH, natürliches Zitronenaroma (mit anderen natürlichen Aromen), MAGERMILCHPULVER, Aprikosenkernmehl, WEIZENQUELLMEHL, Maisquellmehl, Reisspeisegrieß, SÜSSMOLKENPULVER, Glukosesirup, MILCHEIWEISS, Speisesalz, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat, E341 Calciumphosphate; Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aromen. Kann Spuren von

Schalenfrüchten, Soja, Sesam und Lupinen enthalten.

**Nährwertangaben in g je 100g / ml**

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: rechnerisch

**Energie (kJ / kcal)** 1586 / 378

**Fett**

gesamt 18,00  
gesättigte Fettsäuren 5,50

**Kohlenhydrate**

gesamt 54,10  
davon Zucker 28,20

**Eiweiß** 5,60

**Salz** 1,00

**Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung**

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Vollei, Volleipulver
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl, Weizenquellmehl, modifizierte Stärke
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Vollmilch, Magermilchpulver, Süßmolkenpulver, Milcheiweiß
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	

Pecannüsse	X
Pistazien	X
Walnüsse	X
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>	X
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	X	
<b>chininhaltig</b>		X
<b>coffeinhaltig</b>		X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		X
<b>geschwärzt</b>		X
<b>geschwefelt</b>		X
<b>gewachst</b>		X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		X
<b>mit Aromastoffen</b>	X	
<b>mit Azofarbstoffen</b>		X
<b>mit Emulgatoren</b>	X	
<b>mit Farbstoff</b>		X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		X
<b>mit Konservierungsstoff</b>		X
<b>mit Nitrat</b>		X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		X
<b>mit Phosphat</b>	X	
<b>mit Süßholzextrakt</b>		X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		X

<b>taurinhaltig</b>	x
---------------------	---

<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	x
---	---

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
--	----	------

<b>aufgetaut</b>		x
------------------	--	---

<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
--	--	---

<b>Bio</b>		x
------------	--	---

### Ernährungsformen

Halal		x
-------	--	---

Koscher		x
---------	--	---

Vegan		x
-------	--	---

vegetarisch		x
-------------	--	---

lactosefrei		x
-------------	--	---

glutenfrei		x
------------	--	---

<b>gentechnisch verändert</b>		x
-------------------------------	--	---

### Verwendungszweck

Backofen geeignet		x
-------------------	--	---

Convectomat geeignet		x
----------------------	--	---

Dämpfer geeignet		x
------------------	--	---

Friteuse geeignet		x
-------------------	--	---

Mikrowelle geeignet		x
---------------------	--	---

Pfanne geeignet		x
-----------------	--	---

WOK geeignet		x
--------------	--	---

Kochtopf geeignet		x
-------------------	--	---

<b>Zubereitungshinweis</b>	Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten auftauen lassen. Im Anschluss ist das Produkt zum Verzehr bereit.
----------------------------	---

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
----------	-----------------------

Geruch	arttypisch und -eigen
--------	-----------------------

Geschmack	arttypisch und -eigen
-----------	-----------------------

Konsistenz	arttypisch und -eigen
------------	-----------------------

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000 KbE/g
-------------------------------	---------------

Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
--------------------------	----------

Enterobacteriaceae (KbE/g)	
----------------------------	--

---

Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	100 KbE/g

---